

MILK&CO

FREE STYLE MENU

Oto FREE Style Menu ułożone przez naszych kucharzy specjalnie na maj.
Królują w nim najlepsze i dostępne właśnie teraz szparagi. Nie brakuje świeżości owoców i młodych warzyw.
*This is the FREE Style Menu prepared by our chefs especially for this month – May.
It is dominated by the best and now available asparagus., fresh fruit and young vegetables.*

PRZYSTAWKA / APPETIZER

biały szparag / zielony szparag / czerwona porzeczka / marchew / jajko
white asparagus / green asparagus / red currant / carrot / egg
25 zł

ZUPA / SOUP

biały szparag / rabarbar / zielony szparag / szalotka / limonka
white asparagus / rhubarb / green asparagus / shallot / lime
19 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

garganelli / zielony szparag / biały szparag / białe wino / bób / pecorino
garganelli / green asparagus / white asparagus / white wine / broad bean / pecorino
29 zł

polędwiczka wieprzowa / gruszka / młody ziemniak / mięta
pork tenderloin / pear / young potato / mint
51 zł

rissotto / kaczka mullard / ser koryciński / malina / limonka
rissotto / mullard duck / koryciński cheese / raspberry / lime
46 zł


DESER / DESSERT

truskawka panna cotta / truskawka lody / truskawka beza
strawberry panna cotta / strawberry ice cream / strawberry meringue
22 zł

DOBÓR WIN / WINE SELECTION

Flor de Vetus Verdejo - 30 zł 

Ramon Bilbao Rosado - 30 zł 

Weingut Fritz Allendorf Riesling - 23 zł 

Menu skomponowali / Menu by:
Bartosz Lenda & Krzysztof Paos
Łukasz Szymański & Patryk Studziński
Deser / Dessert: Krzysztof Kępa
Dobór win / Wine selection: Tomasz Paluch